

MÜNSTERS MAGAZIN
FÜR DEN WOCHENMARKT

Markt am Dom

Der Herbst
treibt's bunt!



Regelmäßig
aktualisierter Marktplatz

Farbenspiel des **Herbstes** • Leuchtend rote **Wunderknolle**
Schöne Märkte in Münsters Umland

0,50 €
pro Nutzung

mit
PlusCard
kostenfrei



Entspannt bummeln

Erst schön auf dem Wochenmarkt einkaufen – und dann?
Nutzen Sie unseren Taschenservice: Wir lagern Ihre
Einkäufe sicher und gekühlt, während Sie in Ruhe weiter
durch die Stadt bummeln.

**Der Taschenwagen ist für Sie da:
samstags und mittwochs, 9 bis 15 Uhr**



**Stadtwerke
Münster**

(K) Ein Herbst wie aus dem Bilderbuch?

Liebe Marktbesucher!



An dieser Stelle geht es meist über die vor uns liegende Saison – in diesem Fall um den Herbst. Seit Jahren geistert allerdings das bedrohliche Gespenst des Klimawandels durch unsere Jahreszeiten und spätestens seit diesem Sommer ist dieser wohl in aller Menschen Bewusstsein angekommen. Noch nie waren die Temperaturen weltweit so hoch wie im Juli – bei uns allerdings: extrem wechselhaft, oft fies kalt und grau und richtig nass. Aber zwischen- durch blitzte doch immer mal wieder der Sommer durch und machte Lust auf mehr... mehr Jahreszeit, wie wir sie kennen.

Also, erwarten wir mal mit offenen Armen den Herbst – vielleicht hält er sich ja trotz aller Widrigkeiten an seine Attitüden: bunt, windig und irgendwie gemütlich?!

Wie der Herbst auch wird, der Wochenmarkt wird seinen Teil dazu beitragen, dass er ganz typisch wird - herbstliche Genüsse erwarten uns und ganz viel Flair beim Einkaufen sowieso. Einen kleinen Teil zum Erhalt des Klimas kann ja auch jeder von uns dadurch leisten, regional und saisonal einzukaufen. Und dieser Teil ist sogar richtig lecker – probieren Sie doch mal unsere Rezepte, die sich in dieser Ausgabe rund um die Rote Bete drehen, denn die hat jetzt ihren großen Auftritt.

Wir wünschen Ihnen einen bunten, windigen, gemütlichen, genußreichen und eben typischen Herbst!

Andreas Middendorf und Elisabeth Vollmer
vom Marktmagazin Münster

STADT  MÜNSTER

WIR WERDEN EINE HAUPTSTADT DER ABFALLVERMEIDUNG.

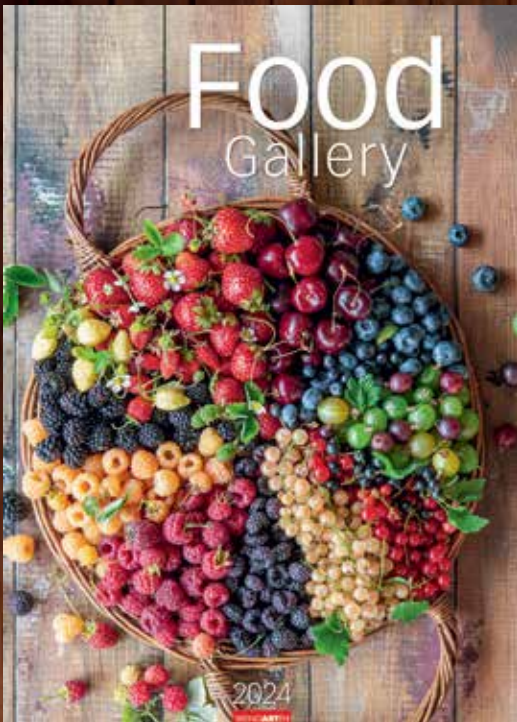
Zusammen für ein abfallfreies Münster 2030.

Was genau dahinter steckt, erfährst du hier:
www.awm.stadt-muenster.de/vision2030

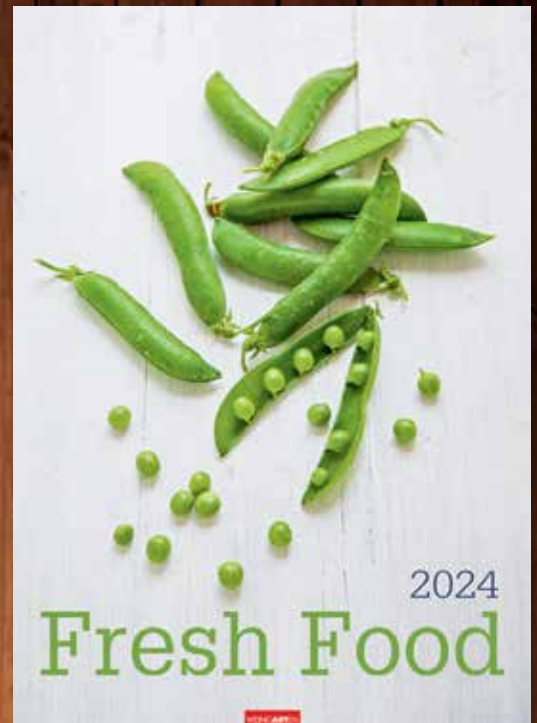
awm
alle wirken mit!

FRISCHE KALENDER 2024

49 X 68 CM



49 X 68 CM



19 X 32 CM



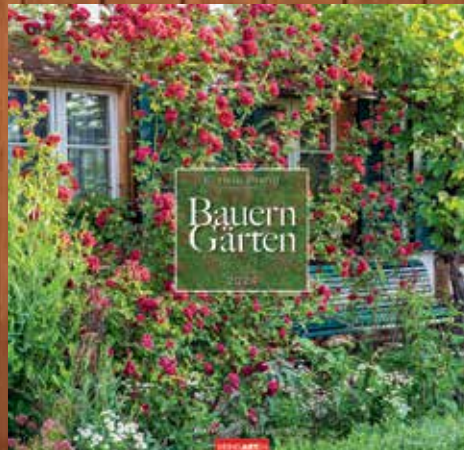
12 X 16 CM



25 X 36 CM



46 X 48 CM



25 X 36 CM



25 X 36 CM

**ERST ZUM WOCHENMARKT,
UND DANN ZU UNS!**

Jürgen Salamon und Gerlinde Harink-Salamon



Unsere Themen der **Herbst-Ausgabe '23**



Markt am Dom Nr. 47

Münsters Magazin
für den Wochenmarkt

06

Münster, Markt und mehr!

Rund um den Domplatz:
Neuigkeiten kurz zusammengefasst.

08

Der Taschenwagen

Ein toller, praktischer Service für den ganz
entspannten Marktbesuch

09

Das magische Farbenspiel...

... des Herbstes zeigt sich auch rund um den
Markt am Dom

10

Leuchtend rote Wunderknolle

Rund um rote Bete: Infos und Rezeptideen
zur Wunderknolle

15

Kleine Zeitreise

Ein Schandpfahl auf dem Domplatz

16

Die Stadtteilmärkte

Eine Übersicht über alle Märkte in Münster
und deren Öffnungszeiten

17

Schöne Märkte in Münsters Umland

Zu Besuch auf dem Wochenmarkt
in Havixbeck

18

Großer Marktplan.

So finden Sie sich zurecht:
Der Wochenmarkt am Dom auf einen Blick.

20

Alle auf einen Blick.

Die Marktbesucher vom Wochenmarkt am
Dom in der Übersicht.

*Neues von den Marktbesuchern
finden Sie auf den Seiten 24 bis 30!*

Impressum und Kontakt

Markt am Dom – Münsters Magazin für den Wochenmarkt
erscheint viermal jährlich und ist kostenlos erhältlich
(solange Vorrat reicht).

www.marktmagazin-muenster.de
info@marktmagazin-muenster.de

Herausgeber: Marktmagazin Verlag GbR
(D. Behringer, V. Mauch, A. Middendorf)
Haus Hülshoff 1, 49545 Tecklenburg

Büro Münster: Lohausweg 32, 48145 Münster
Tel. (0251) 2038555 oder (0171) 3610785

Verantwortlich für den Inhalt:
Andreas Middendorf (am@marktmagazin-muenster.de)

Redaktion:
Elisabeth Vollmer (ev@marktmagazin-muenster.de)

Verkauf und Vertrieb:
Andreas Middendorf, Tel. (0171) 3610785
(am@marktmagazin-muenster.de)
Verena Mauch, Tel. (05451) 9549829
(vm@marktmagazin-muenster.de)

Layout:
Behringer Mauch – Werbung seit 2009
www.behringer-mauch.de

Titelmotiv: Elisabeth Vollmer



Auflage:
10.000 Stück, verteilt auf
dem Wochenmarkt und
in der Innenstadt von Münster

*Hier bekommen
Sie unser Magazin!*

„Markt am Dom“ bekommen Sie nicht nur
an den Marktständen des Wochenmarktes,
sondern auch in der Tourist Information
im Stadthaus 1, im Rathaus, in der Stadt-
bücherei, in Münsters Gastronomie in der
Innenstadt, bei Salomon und Thalia sowie
in den Innenstadt-Museen.



Münster, Markt und mehr!

So findet man sich **zurecht**

Im Mittelteil unseres Magazins finden Sie immer einen Marktplan, in dem die Standplätze der einzelnen Marktstände eingezeichnet sind. Durch Umverteilung der Marktstände sowie der Zu- und Abgänge von Markthändlern kann es aber immer wieder zu geänderten Verhältnissen kommen. Dafür haben Sie den hier abgebildeten QR-Code, der sie zur Internet-Seite der Stadt Münster führt, wo ein ständig aktualisierter Plan abgebildet wird. •



Neue **Marktmeisterin**



Die Verwaltung von Wochenmarkt und Send bestimmen den Arbeitsalltag des Münsteraner Marktmeisters. Nach dem Abschied von Stefan Lehmkuhl, ist seit August für diesen Aufgabenbereich eine neue Marktmeisterin in der Stadtverwaltung zuständig.

Heriburg Gausepohl,

gebürtige Münsteranerin hat lange Jahre bei der Bundeswehr gearbeitet und war zuletzt als Rettungsassistentin in der Westfalen-Kaserne in Ahlen stationiert. Hier war sie für Impfungen der Soldaten vor deren Auslandseinsätzen und die Durchführung medizinische Untersuchungen, wie beispielsweise das Schreiben von EKGs zuständig. Die damit verbundene Dokumentation und Archivierung brachte auch viel Verwaltungsarbeit mit sich, die Heriburg Gausepohl aber durchaus zusagte. Aus diesem Grund begann sie 2020 bei der Stadt Münster eine Ausbildung zu Verwaltungswirtin. Nach bestandenem Abschluss war sie zunächst für Teilbereiche der Baustellensicherheit zuständig.

Nun ist die 35 jährige in das Ordnungsamt gewechselt und freut sich auf die anstehenden Aufgaben als Marktmeisterin. Schließlich ist sie doch schon immer gerne auf den Wochenmarkt gegangen. •

Die Polizei informiert!

Mittwoch vormittags kann man sich auf dem Wochenmarkt nahe des Kardinal von Galen Denkmals von Beamt*innen der Polizei beraten lassen. Sie haben hier einen kleinen Stand und stehen für alle Fragen rund um das Thema Verkehrssicherheit und Kriminalprävention zur Verfügung. •

30 Jahre Ökologischer Bauernmarkt

Wir sagen „Herzlichen Glückwunsch!“ zum Jubiläum des ökologischen Bauernmarktes, der jeden Freitag von 12 – 18 Uhr auf dem Domplatz stattfindet.

Die hier angebotenen Produkte stammen alle aus Betrieben die nach den strengen Richtlinien des kontrolliert ökologischen Landbaus arbeiten. Neben Produkten des täglichen Bedarfs bekommt man auch viele Spezialitäten, die es sonst nicht überall gibt. Verweilen kann man an Stehtischen oder Bierzeltgarnituren und sich dabei die leckeren Gerichte der Imbissstände schmecken lassen. •

25 Jahre Stadtteilmarkt in Gievenbeck

Ein weiterer Glückwunsch geht nach Gievenbeck, wo seit 1998 der Wochenmarkt von der Werbegemeinschaft Gievenbeck organisiert wird. Er findet immer donnerstags von 14 bis 18 Uhr in der Ortsmitte statt. •



Achtung: Es hagelt Knöllchen!

Seit Juli ist die Pferdegasse und ein Großteil des Domplatzes für den regulären Autoverkehr gesperrt und der ehemalige Westfalenfleiß-Parkplatz am westlichen Domplatz wird nicht mehr bewirtschaftet. Auch die Anwohner-Parkplätze am entgegengesetzten Ende dürfen nicht mehr genutzt werden. Einzig für Behinderte oder Handwerker stehen ausgewiesene Parkplätze zur Verfügung.

So richtig konnten das bislang wohl viele Münsteraner und auch Besucher nicht glauben und staunten nicht schlecht, als bei ihrer Rückkehr zum Auto ein Knöllchen mit einer saftigen Geldbuße von 40 Euro an der Windschutzscheibe klebte... •

Willkommen im Geo-Museum



Nur einen Steinwurf vom Domplatz entfernt, im ältesten, barocken Gebäude der Universität, der Landberg'schen Kurie an der Pferdegasse, hat nach über 16 Restaurierungsjahren das Geo-Museum wiedereröffnet. Hier kann man bei freiem Eintritt die 13,8 Milliarden Jahre unseres Universums erleben. Die umfangreiche Sammlung an originalen Exponaten lädt zum Staunen ein. Vom Urknall bis heute erzählen Meteoriten über die Entstehungsgeschichte

unserer Erde, Mineralien und Fossilien berichten von der erdgeschichtlichen Vergangenheit und von der Kältesteppe aus betrachtet das Aushängeschild des Museums, das 43.000 Jahre alte Wollhaarmammut, unseren Dom. Geöffnet ist das Geo-Museum täglich, außer montags von 10 – 18 Uhr, an jedem zweiten Freitag im Monat bis 22 Uhr. •



Schlemmen und chillen unter Linden

Beim Schauraum-Wochenende in diesem Sommer gab es ein Novum. Der Rathausinnenhof stand wegen Bauarbeiten nicht als kulinarischer Mittelpunkt zur Verfügung. Das Ausweichen auf den ehemaligen Parkplatz beim LWL-Museum erwies sich aber als gelungene Alternative. Dass einige der Marktbesucher ihre Speisen und Getränke anboten, wurde begeistert angenommen. Und der Domplatz war wie immer eine tolle Kulisse. •

Wir trauern um Harry



Harry war eine treue Seele, die vielen von uns regelmäßig zur Hand gegangen ist und beim Einsammeln und Entsorgen des Abfalls geholfen hat.

Leider ist Harry am 30.09.2023 überraschend verstorben - möge er in Frieden ruhen!

Machs gut, Harry!

Die Gemeinschaft der Marktbesucher

FrISChe Miesmuscheln!

Außerdem an Bord: Topfertiges Muschelgemüse und leckere Muschelrezepte!



Unser Hafenerverkauf mit Imbiss ist für Sie da: Do. bis Sa. jeweils von 9 bis 14 Uhr

Gutenbergstr. 12a
49477 Ibbenbüren
(05451) 15750



Alle Stellplätze unserer Kutter unter www.fischhaus-kittner.de



Praktischer Service!

Der Taschenwagen

Einfach seine Einkäufe zwischeparkieren und unbeschwert weiter flanieren... Während der Corona-Pandemie musste der Betrieb des Taschenwagens eingestellt werden, nun wird der Service schon seit geraumer Zeit wieder angeboten. Allerdings haben wohl viele Marktbesucher vergessen, wie praktisch diese Dienstleistung ist.

Text und Fotos: Elisabeth Vollmer

Besonders wenn man nach dem Markt noch einen Stadtbummel oder einen Museumsbesuch plant oder eine Verabredung wahrnehmen möchte, sind die Einkaufstaschen mit den frischen Marktprodukten ziemlich hinderlich. Aber genau dafür gibt es zu den Wochenmarktzeiten den Taschenwagen, in dem man seine Einkäufe zwischenlagern kann. Und sie werden nicht nur gelagert, der Wagen verfügt über moderne Kühltechnik, sodass man auch Fisch- oder Fleischprodukte unbedenklich schon am Morgen einkaufen kann. Mit der nummerierten Abholmarke kann man seine Tasche dann bis 15 Uhr abholen. Dieser Service kostet nur 50 Cent und für Kunden mit der Stadtwerke plus Karte ist er sogar kostenlos, denn der Taschenwagen ist eine Kooperation des Marktvereins mit den Stadtwerken Münster und den Leezen Heroes. Die Leezenheroes haben einen weiteren praktischen Service im Angebot, nämlich den Lieferservice. Wem die Einkäufe zu schwer oder zu unpraktisch zu transportieren sind oder wer keine Zeit hat, seine Tasche bis 15 Uhr abzuholen, kann sie sich nach Hause bringen lassen. Die Lieferung erfolgt zwischen 17 und 20 Uhr und wird ganz umweltschonend mit dem Lastenfahrrad durchgeführt. Kostenpunkt: 4,99 Euro, mit der Stadtwerke Plus Card 3,99 Euro. So hat man einen ganz entspannten Tag...



Den Taschenwagen finden Sie übrigens direkt hinter der Bushaltestelle in Höhe der BZ-Regierung.



Markt-anbieter

GESUCHT

für den Wochenmarkt in 48734 Reken.

Anbieter von:

Kakteen/Kräutern/Sträucher u. dergleichen selbstgebackene Brot- u. Backwaren • Gewürze

Freitags von 14 bis 18 Uhr
Marktplatz Neue Mitte in Groß-Reken

Kontakt: MarketingGemeinschaft Reken e.V.
Conny Lüke, Tel. (02864) 7640 • Mail: K.Lueke@t-online.de



Das magische Farbenspiel des Herbstes

Wenn der Sommer sich langsam dem Ende zuneigt und der Herbst Einzug hält, verwandeln sich die Bäume in ein Kaleidoskop von Farben. Doch warum eigentlich macht die Natur sich solche Mühe, uns so viel fürs Auge zu bieten?

Natürlich verabschieden sich die Blätter nicht in diesem letzten majestätischen Auftritt zu unserer Erbauung, sondern es ist das Ergebnis eines faszinierenden Zusammenspiels von biologischen Prozessen und Umweltbedingungen, die zum Schutz und zum Erhalt des Baumes in der kommenden Wintersaison dienen.

Doch der Reihe nach. Während der Frühlings- und Sommerzeit sind die Blätter in sattes Grün gehüllt, das von dem Farbstoff Chlorophyll verursacht wird. Dieses grüne Pigment ist der Motor hinter der Photosynthese, einem Prozess, bei dem Pflanzen Sonnenlicht in Energie umwandeln, um Nährstoffe herzustellen. Während der warmen Monate produzieren die Bäume kontinuierlich Chlorophyll, was den Blättern ihre charakteristische grüne Farbe verleiht.

Mit Herbstbeginn ändern sich die Umweltbedingungen drastisch: die Tage werden kürzer und die Temperaturen sinken, die Natur bereitet sich insgesamt auf den Winter vor. Zu dieser Zeit verlangsamt sich die Produktion von Chlorophyll und die vorhandenen Chlorophyll-Moleküle bauen sich ab. Bis zum nächsten Frühjahr werden das Chlorophyll und andere Nährstoffe in den Wurzeln, Ästen und im Stamm eingelagert. Während dieser Veränderungen treten die verborgenen Farbstoffe der Blätter hervor. Zusätzlich zu Chlorophyll enthalten die Blätter nämlich noch andere Pigmente wie Caroti-

noide, die für gelbe und orange Farbtöne verantwortlich sind und Anthocyane, die die Blätter in ein tiefes Rot oder Violett tauchen können. Während der Sommermonate werden diese Farbstoffe von der dominierenden, weil intensiveren grünen Farbe des Chlorophylls überdeckt. Wenn jedoch das Chlorophyll abbaut ist, werden die Carotinoide und Anthocyane sichtbar und verleihen den Blättern die leuchtenden Farben des Herbstes.

Am Ende des Farbwechselprozesses bilden die Bäume zwischen Zweig und Blattstiel ein Trenngewebe, die Blätter bekommen nun kein Wasser mehr. Dadurch sterben sie langsam ab und fallen beim kleinsten Windstoß zu Boden. Nur Buchen und Eichen tragen ihre vertrockneten Blätter oft bis in das Frühjahr, da sie statt eines Trenngewebes, langsam Zellen wachsen lassen, die ihre Wasserbahnen verstopfen.

Die Laubbäume sichern sich durch diesen zyklischen Vorgang ihr Überleben. In der kalten Jahreszeit können die Wurzeln sehr viel weniger Wasser aus der Erde ziehen und da sie einen großen Teil des Wasser über die Blätter verdunsten, würden sie über kurz oder lang vertrocknen.

Das Schauspiel der Herbstlaubfärbung kann je nach Baumart, Standort und klimatischen Bedingungen variieren, was jeden Herbst zu einem einzigartigen Erlebnis macht. •

Der Herbst bringt eine Fülle an köstlichen Gemüsesorten hervor – und eine davon sticht besonders heraus: die Rote Bete. Mit ihrer auffälligen tiefroten Farbe und ihrem einzigartigen süßlichen Geschmack ist sie ein knalliges Abenteuer für den Gaumen und bei Gourmets äußerst beliebt. Doch sie ist nicht nur lecker, sondern auch äußerst gesundheitsfördernd.

Die leuchtend rote Wunderknolle

Die rote Bete zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und ist ursprünglich in den Mittelmeerländern beheimatet, die alten Griechen und Römer kannten sie gut und schätzten sie für ihre heilenden Eigenschaften. Im 16. Jahrhundert gelangte sie schließlich nach Europa, wo sie besonders in Osteuropa schnell zu einem wichtigen Bestandteil der regionalen Küche avancierte. Aber sie hat sich weiter ausgebreitet und heute ist sie rund um den Globus beliebt und findet in zahlreichen kulinarischen Traditionen Verwendung.

Die *Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*, wie sie wissenschaftlich genannt wird, oder auch Rote Rübe gehört zur Familie der Fuchschwanzgewächse. Sie ist eine zweijährige krautige Pflanze, die meist runde bis birnenförmige Gestalt hat und ein Gewicht bis zu 600 g erreichen kann. Sie hat eine dünne Schale und darunter das knackig-saftige Fleisch mit seinem aromatischem, erdigen Geschmack.

Neben dem Geschmack kann sie mit einer Menge Pluspunkten auf der Gesundheitskala aufwarten, denn sie enthält eine Vielzahl von Nährstoffen sowie bioaktive Verbindungen, die unser Wohlbefinden unterstützen:

- Das Betacyanin verursacht die rote Farbe, gehört aber auch zu den Antioxidantien, die entzündungshemmende Eigenschaften haben und vor Zellschäden schützen.
- Folsäure ist als B-Vitamin für Zellwachstum und die Bildung von roten und weißen Blutkörperchen wichtig.
- Eisen unterstützt den Sauerstofftransport im Blut und hilft bei der Energieproduktion.
- Ballaststoffe fördern die Verdauung und können dazu beitragen, den Cholesterinspiegel zu senken.
- Kalium ist wichtig für das Herz und den Blutdruck.
- Magnesium unterstützt die Muskelfunktion und das Nervensystem
- Vitamin C stärkt das Immunsystem und trägt zur Kollagenbildung bei.

Die rote Bete ist sehr vielseitig und lässt sich auf diverse Arten verwenden.

Man kann sie roh genießen, dann schmeckt sie am besten in dünne Scheiben geschnitten oder auch gerieben in Salaten. Roh ist die Rote Bete am gesündesten, denn durch das Garen geht, wie bei anderen Gemüsesorten auch, einiges von den Nährstoffen verloren. Durch das Kochen entfaltet sich dann allerdings der

süßliche Geschmack der Roten Bete. Je nach Knollengröße sollte sie ca. 30 – 40 Minuten in kochendem Wasser garen, dem erst zum Schluß Salz beigegeben wird. Dabei ist wichtig, dass sie mit unversehrter Schale gegart wird, da sie sonst „ausblutet“ und dabei ihre schöne rote Farbe verlieren würde. Nach dem Kochen sollte sie mit kaltem Wasser abgeschreckt werden, dadurch kann man sie besser pellen. Sie kann dann als Beilage serviert oder zu Püree verarbeitet werden. Interessant schmeckt sie aber auch gebacken oder gegrillt, denn das verleiht ihr zusätzlich eine leicht rauchige Note. Sie eignet sich auch zum Marinieren in Essig oder Zitronensaft, auch dann schmeckt sie prima als Beilage oder sie kann in Salate integriert werden. In Suppen oder Eintöpfen gibt die Rote Bete die kräftige Farbe und den geschmacklichen Kick. Sie beeindruckt farblich und geschmacklich ausgefallen auch in Säften und Smoothies.

Für den Einkauf gilt: Je kleiner, desto zarter. Auch sollte man auf Beschädigungen der Knolle achten. Die Blätter der Roten Bete sind übrigens ebenfalls essbar und können wie Spinat verwendet werden.

Nachfolgend ein paar farbenfrohe Rezepte für die tolle Knolle. •

Carpaccio rosso



Zutaten:

2 große Rote Bete; 80 g Rucola; 100 g Ziegenkäse; 40 g Walnüsse.

Für das Dressing: 4 EL Olivenöl; 2 EL Walnussöl; 2 EL Zitronensaft; 2 EL frisch gezupfter Zitronenthymian; 2 TL flüssiger Honig; 1 TL grobkörniger Dijon Senf; 1 TL Salz ; frischgemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Dressing Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und abschmecken. Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Rucola waschen und schleudern. Walnüsse hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten. Zum Anrichten die gehobelten Rote Bete Scheiben auf vier Tellern kreisförmig auslegen, mittig den Rucola platzieren und mit dem Dressing beträufeln. Dann auf jede Portion Ziegenkäse krümeln und die gerösteten Walnüsse darüber streuen. Schmeckt mit kross gerösteten Brotscheiben. •

Wichtige Tipps zu Beginn!

Bei der Verarbeitung der Roten Bete immer Handschuhe tragen, denn die Hände färben sich durch das Betacyanin dunkelrot und es dauert ewig, bis das wieder weg ist. Wenn Flecken auf die Kleidung gekommen sind, dann sofort mit heißem Wasser und Spülmittel oder Zitronensaft auswaschen. Um das Verfärben vom Schneidebrett zu verhindern, kann man Butterbrotpapier unterlegen.



Rosa Linguine

Zutaten:

600 g Linguine; 200 g Rote Bete; 6 EL scharfe Meerrettichpaste; 200 g Crème fraîche; 2 EL Dijonsenf; 2 EL Butter ; 2 EL Honig; Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete kochen, abschrecken, abpellen und auskühlen lassen. Linguine al dente kochen.

Rote Bete fein reiben. In einem mittelgroßen Topf Rote Bete, Meerrettich, Crème fraîche und Senf geben und gründlich verrühren. Bei geringer Hitze erwärmen und zwischendurch rühren. Vom Herd nehmen und pürieren. Butter und Honig in die Sosse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Linguine dazugeben und gut vermengen. •



Weintipp

In diesem wunderbar bodenständigen Gericht vermählen sich die erdigen Aromen der Roten Beete mit dezenter Schärfe und zarter Süße. Diesem feinen Geschmacksportpourrie begegnet man ideal mit einem restsüßen Rosé. Die Bordelaiser Winzerfamilie Ducourt entlockt der Merlottraube intensive Aromen von Granatapfel und Walderdbeere. Gemeinsam mit den Rosa Linguine vereinen sie sich zu einem herrlichen Geschmackserlebnis. Dieses tête à tête in Rosa verbindet schöne Erinnerungen an den Sommer mit Vorfreude auf den goldenen Herbst.

Terrine avec couleur

Zutaten:

500 g Rote Bete; Salz ; 5 EL Weißweinessig; 3 EL Zitronensaft; 6 EL Hasenussöl; Cayennepfeffer; 1 TL Zucker; 9 Blätter weiße Gelatine; 4 EL weißer Portwein; 2 Scheiben Pumpernickel; 20 g Kürbiskerne; 6 TL geriebener Meerrettich; 150 g Crème fraîche; 150 g saure Sahne

Zubereitung:

Rote Bete ca. 50 Minuten gar kochen. Für die Marinade Weißweinessig, Zitronensaft, und Haselnussöl verrühren und mit Cayennepfeffer, Zucker und Salz kräftig abschmecken. Rote Bete abgießen, abschrecken und noch warm pellen und in grobe Stücke schneiden, in die Marinade geben und 20 Minuten ziehen lassen.

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 runde Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen. Rote Bete mit der Marinade im Mixer sehr fein pürieren. 2 EL Portwein lauwarm erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, unter die Rote Bete mixen. Rote Bete in die Form gießen und mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis sie geliert ist.

Pumpernickel fein zerkrümeln, Brösel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze so lange rösten, bis sie trocken und knusprig sind. Kürbiskerne in einer Pfanne ebenfalls ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Restliche Gelatine einweichen, Meerrettich mit Crème fraîche und saurer Sahne verrühren. Restlichen Portwein auch lauwarm erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und sofort mit einem Schneebesen unter die Meerrettichmasse rühren, dann kalt stellen bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Meerrettichmasse geben. Meerrettich-Mousse auf die gelierte Rote Bete-Masse geben und die Oberfläche glatt streichen. Etwa 2/3 der Pumpernickelkrümel gleichmäßig auf der Meerrettich-Mousse verteilen und leicht in die Mousse drücken. Mindestens vier Stunden kalt stellen, bis alles geliert ist.

Terrine mithilfe der Klarsichtfolie aus der Form lösen und auf eine Servierplatte stürzen. Mit den restlichen Pumpernickelkrümeln und den Kürbiskernen betreuen. Kann wie eine Torte in Stücke geschnitten werden. Dazu passt gut ein Wildkräutersalat. Auch Forellenfilets schmecken sehr gut dazu. •



Pizza barbabetola

Zutaten:

für den Teig: 200 ml warmes Wasser; 40 ml Rote-Bete-Saft; ½ Würfel Hefe; 1 gestrichener TL Salz ; 400 g Dinkelmehl (Typ 1050); 1 TL Olivenöl / **für den Belag:** 400 g Rote Bete; 1 Apfel; 2 rote Zwiebeln; 80 g Rucola; 60 g Walnusskerne; 200 g saure Sahne; Pfeffer, Salz; 2 TL Thymian; 100 g Ziegenfrischkäse; 1 TL Honig

Zubereitung:

Rote Bete kochen, abschrecken, abkühlen lassen und beiseite stellen. Wasser und Rote-Bete-Saft in ein hohes Gefäß füllen und die Hefe darin auflösen, Salz hinzufügen und etwa 10 Minuten gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und das Hefe-Wasser sowie das Olivenöl hineingeben. Alles verkneten und solange kneten bis der Teig geschmeidig und weich ist. Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Für den Belag Rote Bete abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken.



Teig in vier gleich große Portionen aufteilen und die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die etwa 20 - 25 cm großen Fladen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Saure Sahne mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen und auf die Pizzen verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen. Rote Bete- und Apfelscheiben sowie die Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Etwa 10 - 12 Minuten bei 220 °C im Backofen backen. Ziegenfrischkäse mit Honig verrühren und kleckweise auf den Pizzen verteilen, anschließend mit dem Rucola bestreuen. •

Erdiges **Schaumsüppchen**

Zutaten:

2 kleine Knollen Rote Bete (ca. 500g); 1 kleine Ingwerknolle; 1 rote Zwiebel; ½ rote Chilischote; 2 EL Butter; 100 ml Weißwein; 200 ml Gemüsefond; ½ Orange; 200 ml Sahne; 50 g Speckscheiben; 50 g Chiabatta; 6 Schnittlauchstängel; Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Rote Bete roh schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ebenso mit dem Ingwer verfahren. Chili grob zerkleinern. Butter in einem großen Topf auslassen und die zerkleinerten Zutaten anschwitzen, dann mit Weißwein und Brühe ablöschen. Saft der ausgepressten Orange zufügen. Salzen, pfeffern und ca. 30 Minuten gar kochen lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Sahne zugeben.

Chiabatta würfeln und in Olivenöl rundum goldbraun anbraten. Speckscheiben in einer heißen Pfanne auslassen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Suppe fein pürieren, dann durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Mit dem Zauberstab schaumig schlagen, auf Suppentellern mit jeweils einem Löffel Croutons, Speck und Schnittlauch anrichten. •



Klassischer **Borschtsch**

Zutaten:

400 g Rote Bete; 400 g mehlig-kochende Kartoffeln; 2 mittelgroße Möhren; 2 Zwiebeln; 2 Tomaten; 50 ml Sonnenblumenöl; 2 Lorbeerblätter; 1 ltr. kräftige Rinderbrühe; 1 TL Salz, Pfeffer; ca. 250 g Weißkohl; 1 -2 EL Zitronensaft; 120 g Schmand; 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Rote Bete schälen und würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln, Tomaten waschen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln, dann die Rote Bete-Würfel und die Kartoffelwürfel für 2 - 3 Minuten anbraten, die Möhren dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten. Dann die Tomatenwürfel und die Lorbeerblätter dazugeben und mit der Brühe aufgießen, für etwa 30 Minuten köcheln lassen und währenddessen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weißkohl putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer so pürieren, dass sie noch etwas stückig ist. Den Kohl dazugeben und für etwa 5 Minuten mitkochen. Die Suppe nun mit Zitronensaft und 2 EL Schmand verfeinern. Auf tiefe Teller verteilen und jeweils in die Mitte einen weiteren EL Schmand geben. Gehackte Petersilie darüber streuen. •



Knolleneintopf mit Dip

Zutaten:

1 - 2 Knollen Rote Bete (etwa 400 g); 800 g Kartoffeln; 2 rote Zwiebeln; 2 EL Rapsöl; 300 g Hackfleisch; 1 EL Thymian; 1 Lorbeerblatt; 1 TL Nelkenpulver; 450 g Gemüsebrühe; 200 ml roter Traubensaft; Pfeffer, Salz; 1 Bund Petersilie / für den Dip: 2 EL Meerrettich; 3 EL saure Sahne; 3 EL fettarmer Joghurt; Schnittlauchröllchen; Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Rote Bete waschen, harte Stellen wegschneiden und in etwa 1 cm große Würfel schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln in klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch mit Thymian, zerriebenem Lorbeerblatt und Nelkenpulver darin anbraten, bis alle Flüssigkeit vollkommen verdampft ist. Rote Bete, Kartoffeln und Zwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit Gemüsebrühe und Traubensaft ablöschen. 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Zwischenzeitlich Meerrettich schälen und fein reiben. Zusammen mit den anderen Zutaten zu einer würzigen Creme rühren.

Den Eintopf auf tiefen Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit einem EL Dip krönen. Dazu schmeckt getoastetes Körnerbrot. •

Pink Smoothie



Zutaten:

2 vorgekochte Rote Bete Knollen (ca. 250 g); 1 Apfel; 1 ha-selnussgroßes Stück Ingwer;
1 EL Zitronensaft; 1 EL Ahornsirup; 200 ml Apfelsaft; 300 ml Wasser

Zubereitung:

Rote Bete grob würfeln. Apfel halbieren, Gehäuse entfernen und ebenfalls grob würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Zusammen mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben und auf höchster Stufe zu einem feinen, cremigen Smoothie mixen. Bei Bedarf zusätzlich Wasser oder Apfelsaft hinzufügen. •



Kuchen mit Knolle

Zutaten:

200 g Rote Bete; 100 g Naturjoghurt; 2 Eier; 70 ml Sonnenblumenöl; 130 g Mehl; 2 EL Kakaopulver; 70 g Zucker; 40 g gemahlene Mandeln; 1 Prise Zimt; 1 TL Obst-Essig; 2 TL Natron; 100 g Sahne; 150 g Zartbitterkuvertüre in Stücken; 100 g Schokoraspel; etwas Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Rote Bete kochen, abschrecken, pellen, in grobe Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben.

Joghurt, Eier und Öl hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Mehl, Kakaopulver, Zucker, gemahlene Mandeln und Zimt in einer Schüssel mischen, den Joghurt-Mix zugeben und verrühren. In einer kleinen Schüssel Natron und Essig mischen, bis sich Blasen bilden, Mischung dann sofort in die Teigmasse geben und gut durchrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform geben und bei 160°C ca. 60 - 70 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Kuchen auf ein Gitter umsetzen. Sahne aufkochen und über die Zartbitterkuvertüre geben, gut mischen und mittig auf den Kuchen gießen, mit Schokoraspeln dekorieren. •



Offen für neue Weinwelten?

Willkommen an unserem Verkostungstisch!
Ob Rot, Weiß oder Rosé – einer unserer über
200 charaktervollen Winzerweine aus aller Welt
erobert garantiert auch Ihr Herz. Bei Jacques'
finden Sie besondere Präsentideen rund um
Wein und Feinkost.

Wir beraten Sie gerne!

Jacques'. Wein ganz persönlich.

Jacques' Wein-Depot

Borkstraße 2
48163 Münster-Süd
Mo – Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Jörg Steinhardt-Kranefeld

Jacques' Wein-Depot

Altenroxeler Straße 95
48161 Münster-Altenroxel
Mo – Do 15.00 – 19.00 Uhr
Fr 14.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Jörg Steinhardt-Kranefeld

Jacques' Wein-Depot

Warendorfer Str. 22
48145 Münster-Mauritz
Mo – Do 12.00 – 19.00 Uhr
Fr 10.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaber: Dr. Rolf Lange

Jacques' Wein-Depot

Westfalenstraße 152
48165 Münster-Hiltrup
Mo – Do 13.00 – 19.00 Uhr
Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr
Agenturinhaberin: Anja Beuing

Jacques' Wein-Depot

An der Germania Brauerei 7
48159 Münster-Uppenberg
Mo – Do 15.00 – 19.00 Uhr
Fr 12.00 – 19.00 Uhr
Sa 10.00 – 15.00 Uhr
Agenturinhaber: Mete Özbek

www.jacques.de

Der Bücherpranger erweckte großes Interesse unter den Nazi-Anhängern

Quelle Stadtarchiv Münster, Fotosammlung 47, Nr. 5162



Zur Nazizeit in Münster

Ein Schandpfahl für Bücher auf dem Domplatz

Text: Elisabeth Vollmer

Die „Aktion wider den undeutschen Geist“ war im Frühling 1933 eine Kampagne der Nationalsozialisten gegen missliebige Autoren. Man wollte eine sogenannte „Säuberung“ der Bibliotheken durchführen und die „weltbürgerlich-jüdisch-bolschewistische Zersetzungsliteratur“ auf einem öffentlichen Scheiterhaufen verbrennen. Diese Aktion wurde von vielen Studenten, die eine rechte, antidemokratische Einstellung hatten, begeistert aufgenommen, sie wurden dabei unterstützt von Buchhändlern und Universitätsangehörigen. Einzig die Katho-

lisch-Theologische Fakultät verurteilte die Vernichtung von den etwa tausend Büchern von jüdischen, marxistischen und pazifistischen Autoren. Am 6. Mai wurde auf dem Domplatz ein Schandpfahl aufgestellt, an den exemplarisch einige Werke verschiedener Literaten, Dichter oder Journalisten angeheftet wurden. Betroffen waren auch Werke berühmter Schriftsteller, wie Erich Kästner, Thomas Mann, Heinrich Heine, Bertold Brecht und vieler anderer. Es waren aber nicht ausschließlich Studenten, die Bücher an den Pranger zu stellen, die gesamte Bevölkerung

wurde aufgefordert, alle „undeutschen Bücher“ an dafür eingerichtete Sammelstellen abzugeben. Der Schandpfahl stand vier Tage auf dem Domplatz und zog viele interessierte Blicke auf sich. Dann zog von dort aus ein Demonstrationszug mit der gesammelten Literatur zum Schlossplatz. Hier wurden die Bücher schließlich auf einem Scheiterhaufen verbrannt. Diese Bücherverbrennung fand am 10. Mai 1933 nicht nur in Münster statt, sie wurde im gesamten Land, hauptsächlich in den Universitätsstädten und in einer zentralen Aktion in Berlin, durchgeführt. •



An der Stelle, an der im Mai 1933 der Schandpfahl stand, wurde 76 Jahre danach eine Gedenktafel in das Kopfsteinpflaster am Rande des Domplatzes in Höhe des LWL-Museums, eingelassen. „Die Bürgerschaft Münsters erinnert hier an diesen Akt kultureller Barbarei in ihrer Stadt.“

... Erich Kästner ... Jack London ... Sigmund Freud ... Albert Einstein ... Bertold Brecht ... Vicki Baum ...

„Wir alle sind, was wir gelesen“

Am 6. Mai 1933 wurde in Münster ein „Schandpfahl“ aufgestellt, an den die Bürgerschaft der Stadt und Studierende Bücher hefteten, die als „undeutsch“ galten. Wenige Tage später zogen am 10. Mai 1933 Studierende und Bürgerinnen und Bürger vom Domplatz durch die Innenstadt, um auf dem Hindenburgplatz Bücher zu verbrennen. Die Bücherverbrennung bildete den Beginn der Verfolgung und Vernichtung von Menschen aus rassistischen und politischen Motiven. Die Bürgerschaft Münsters erinnert hier an diesen Akt kultureller Barbarei in ihrer Stadt

6. Mai 2009

... Erich Maria Remarque ... Anna Seghers ... Berta von Suttner ... Kurt Tucholsky ... Heinrich Mann



Die Stadtteilmärkte

Auf dem Domplatz findet bekanntermaßen mittwochs und samstags von 7:00 bis 14:30 Uhr der große Wochenmarkt sowie freitags von 12:00 bis 18:30 Uhr der Ökologische Bauernmarkt statt. Doch in den Stadtteilen haben sich über die Woche verteilt, auch kleinere Märkte etabliert. Hier eine Aufstellung, wann Sie wo, frische Marktprodukte in Wohnungsnahe bekommen können:

Warendorfer Straße / Ecke Oststraße

dienstags und freitags von 7:00 bis 13:00 Uhr

Geiststraße / Sentmaringer Weg

mittwochs und samstags von 7:00 bis 12:30 Uhr

Hubertiplatz

mittwochs und samstags

April bis Oktober von 7:00 bis 13:30 Uhr

Wolbecker Straße / Margaretenstraße

freitags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Aegidiimarkt

freitags von 13:30 bis 18:30 Uhr

Gremmendorf, Gremmendorfer Weg

freitags von 13:30 Uhr bis 18:30 Uhr

Handorf, Hugo-Pottebaum-Platz

dienstags von 13:30 bis 18:00 Uhr

Wolbeck, Hiltruper Straße

mittwochs von 15:00 bis 18:00 Uhr

Angelmodde West,

Clemens-August-Platz

donnerstags von 8:00 bis 13:00 Uhr

Angelmodde Dorf, Haus Angelmodde

samstags von 8:00 bis 12:00 Uhr

Kinderhaus, Idenbrockplatz

donnerstags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Gievenbeck,

Rüschhausweg / Ortsmitte

donnerstags von 14:00 bis 18:00 Uhr

Hiltrup, Moränenstraße / Parkplatz

freitags von 7:30 bis 12:30 Uhr

Nienberge, Kirchplatz

freitags von 8:00 bis 13:00 Uhr

Roxel, Pantaleonplatz

freitags von 13:30 bis 18:00 Uhr

Münsters
Wochenmärkte

Schöne Märkte
in Münsters Umland

Havixbecker Wochenmarkt



Ein Freitagnachmittag im Spätsommer. Das Wetter kann sich, wie so oft in diesem Sommer nicht so richtig entscheiden: plötzlicher Starkregen mit heftigen frischen Windböen, dann wieder lieblicher Sonnenschein mit unerwartet hochsommerlichen Temperaturen...

Freitagnachmittags ist in Havixbeck Wochenmarkt. Das scheint trotz der unsicheren Wetterlage und auch trotz der nahen Discounter und Supermärkte ein regelrechter Magnet für die Einheimischen zu sein. Man sieht Menschen aller Altersklassen, die hier entweder einen großen Einkauf tätigen oder solche, die sich mal eben

einen Blumenstrauß oder eine Kleinigkeit als Snack mitnehmen möchten. Was alle verbindet, ist der gelassene Eindruck, den sie vermitteln.

Dieser kleine Markt, der sich so idyllisch in die Ortsmitte schmiegt, ist durchaus auch einen Besuch für Leute aus der weiteren Umgebung wert, denn neben viel Flair hat er auch in Puncto Vielfältigkeit richtig was zu bieten. Etwa 20 Marktbesucher halten ihre Waren feil und die Bandbreite geht von Fleisch und Fisch über Obst und Gemüse, Feinkost, Käsespezialitäten, Gewürze und Backwaren bis zu Pflanzen und Blumen.

Hinter den Marktständen befinden sich die Geschäfte der örtlichen Fußgängerzone, die ebenso vielfältige Waren anbieten. Es sind teils inhabergeführte und traditionsreiche Läden, aber es gibt auch Modeketten, hippe neue Läden und eben alles, was man so braucht. Cafés mit Außengastronomie lockern die idyllische Szenerie zusätzlich auf und man könnte sich durchaus in einer gut durchgestylten Vorabendserie wähen.

Marktzeiten in Havixbeck: Freitag von 13:00 – 18:00 Uhr und Dienstag zur gleichen Zeit in etwas kleinerem Umfang. •

Diese Markthändler bieten hier Ihre Waren an:

- Bodo Keilholz mit Obst u. Gemüse und Südfrüchten
- Laurenz Koch mit Fleisch,- und Wurstspezialitäten
- Vinzenz Kuhl mit Feinkost Käse, Fleisch,- und Wurstspezialitäten
- Elmar Löbbert mit Eiern, Brotwaren, Kartoffeln, Plätzchen und Marmeladen
- Henrik Voßschulte mit Kartoffeln und Gemüse
- Matthias Wermelt mit Blumen und Gestecken
- Heiner Ebbigmann mit Kartoffeln, Obst und Gemüse
- Serge Liefers mit Holländischen Käsespezialitäten
- Anne Parnitzke mit Pflanzen, Blumen und Gestecken
- Frank Steinhoff mit Wild,- und Geflügelspezialitäten
- Werner Ostendarp mit Gewürze und Marinaden
- Malte Grunz mit Oliven, mediterraner Feinkost, Essigen und Ölen
- Daniel Knüpp mit Fleisch,- und Wurstspezialitäten
- P .u. T. Lütjen mit Fischfeinkost und Meeresfrüchten
- Imke Altekruise mit Biowaren
- Jörg Terjung mit Brot und Gebäck
- Christian Althues mit Käsespezialitäten und Feinkost
- Lynn Sauer mit Lakritzen und Weingummis
- Aroa Sorin, Norbert Michael mit diversem Angebot
- Gülsen Müller mit Brotaufstrichen

Kartoffeln sind unsere Passion



unsere Produkte:
diverse Kartoffelsorten

- aus heimischem Anbau
- sonnenverwöhnt aus Mallorca vom eigenen Acker (woher auch unsere aromatischen Zitrusfrüchte und Paprikas stammen)

sowie saisonale Gemüsesorten

Willkommen an unserem Stand!

Kartoffelhof Ebbigmann
Heiner Ebbigmann
Maestruper Str. 27
48268 Greven
Mail heiner.ebbigmann@web.de



Gutes vom Land

unsere Produkte:

- diverse Kartoffelsorten vom eigenen Acker (fachkundig und traditionell angebaut, geerntet und gelagert)
- Eier von freilaufenden Hühnern
- herbstliche Obst- und Gemüsesorten wie Zwetschgen, Möhren, Salat, Radieschen, Kohlrabi...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Telefon 02572 97429 · 0175 2796712
Mail voesschulte.henrik@freenet.de



Bitte beachten Sie: Stand des Marktplans bei Redaktionsschluss. Die Marktsituation kann sich jederzeit ändern. Nutzen Sie bitte den aktuellen Marktplan auf der Website der Stadt Münster mithilfe des QR-Codes.



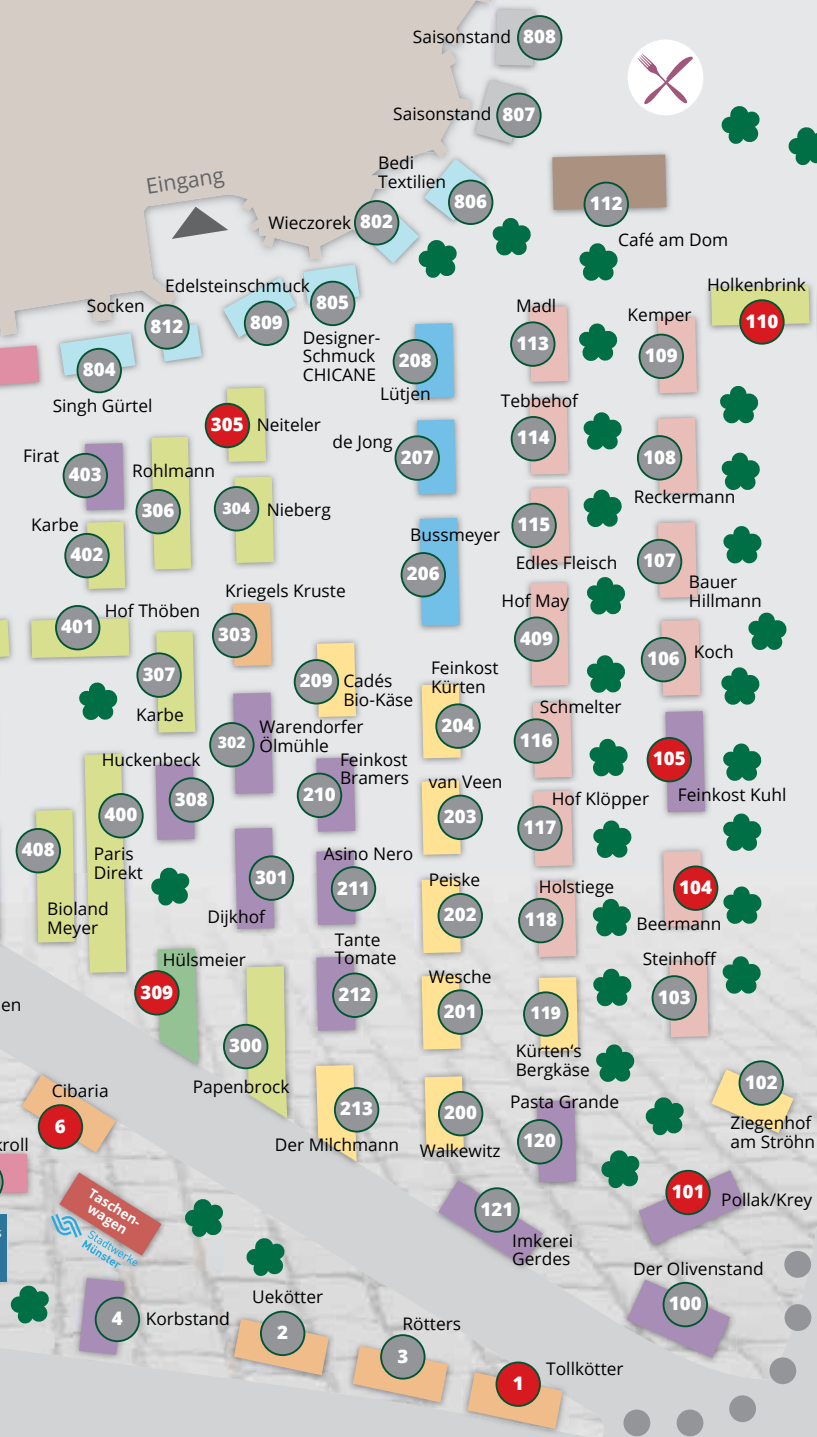
Unser Markt am Dom



Diese ausgewählten Marktbesucher präsentieren sich in dieser Ausgabe:

- 706 Arning's Bratkartoffelwagen** | Seite 24
- 305 Bioland-Gärtnerei Neiteler** | Seite 24
- 105 Feinkost Vinzenz Kuhl** | Seite 29
- 1 Familienbäckerei Tollkötter** | Seite 28
- 6 Cibaria BioVollkornBäckerei** | Seite 23
- 110 Bauernhof Holkenbrink** | Seite 26
- 22 Fischhaus Kittner** | Seite 8
- 101 Gewürze Pollak** | Seite 26
- 309 Blumen Hülsmeier** | Seite 26
- 18 Obst & Gemüse Ralf Terwei** | Seite 27
- 17 Obst- / Gemüsehof Löbke** | Seite 30
- 800 Wolle & Moritz** | Seite 27

Obst und Gemüse	Bäckereien	Fisch & Meeresfrüchte	Süßwaren
Essen und Trinken	Feinkost, Gewürze und mehr	Kunsthandwerk & Textilien	Fleischwaren



Markttage und Öffnungszeiten ...

der Wochenmarkt am Dom findet mittwochs und samstags jeweils von 7.00 bis 14.30 Uhr statt. Bitte beachten Sie mögliche Abweichungen durch Feiertage oder Sonderveranstaltungen!

der kultivierte Toilettengang - Kunst zum Mitmachen...

ein sehr praktisches Überbleibsel der Skulptur 2007 lässt den Toilettenbesuch unter dem Domplatz zum kulturellen Erlebnis werden!

- 701 **Stürzl's Grill** | Seite 30
- 104 **Landfleischerei Beermann** | Seite 30
- 16 **NABU Stadtverband Münster** | Seite 28
- 29 **Geflügel-, Lamm- und Wildspezialitäten Düpmann** | Seite 25
- 9 **Die Tirolerin** | Seite 28





Alle auf **einen Blick!**

Hier finden Sie alle Marktbesucher vom Wochenmarkt am Dom auf einen Blick. Mithilfe der Standnummer finden Sie den Marktstand ganz einfach auf unserem großen Marktplan wieder.

Bäckereien

	Bäckermeister Ralf Rötters Vollwertbackwaren, Kuchen und Gebäck	3
	Familienbäckerei Tollkötter Brot- und Brötchen, Kuchen und Gebäck	1
	Bäckerei und Konditorei Frede Brot, Brötchen und diverse Backwaren	14
	Bio Brotzeit, Marcus Bender Brot, Brötchen und Gebäck	111
	Cibaria Ökologisch-biologische Vollkornbäckerei	6
	Küchenschätze Konditor- und Backwaren	19
	Holzofenbäcker Niehues traditionelle Backwaren aus dem Holzofen	15
	Bäckerei Uekötter Brot, Brötchen, Kuchen, Vollwertbackwaren	2
	Kriegels Kruste Low Carb Backwaren für Genießer	303
	Leckermädel Käsekuchen Käsekuchen-Manufaktur	407a

Gärtnereien

	Gärtnerei Düb Johann Selbst kultiviertes Gemüse in Gärtnerqualität	404
	Gartenbau Benedikt Wermelt Schnittblumen, Blumensträuße, Topfpflanzen	604
	Gartenbaubetrieb Hell Topfpflanzen in bunten Farben	504
	Gartenbaubetrieb Karl Krunck Frische Schnittblumen, gebundene Sträuße uvm.	813
	Kräutergärtnerei Rohlmann Küchen-, Heil- / Duftkräuter im eigenem Anbau	306
	Gartenbau Hölscher Kräuter, Gemüse, Stauden, Schnittblumen	609
	Gartenbaubetrieb Gebrüder Potthinc Versch. Beet- und Balkonpflanzen, Stauden	20

Süßwaren

	Rooseboom Lakritz Über 140 Sorten Lakritz und Weingummi	810
	Lakritz Jackenkroll Süßigkeiten aus aller Welt	5




















Kunsth Handwerk und Textilien

	Seide Schünemann Handgemalte und -gebatikte Seidenartikel	803
	Surjit Bedi Textilien, Hosen, Blusen, Röcke, Schals	806
	Designer-Schmuck CHICANE Designerschmuck	805
	Edelsteinschmuck Edelsteinunikate der Extraklasse	809
	Wieczorek Bilder und Souvenirs, Fotocollagen von Münster	802

Fisch und Meeresfrüchte

	Fischhaus Kittner Fisch, Meeresfrüchte, Fischbrötchen uvm.	22
	Fischspezialitäten Bussmeyer Fisch, Meeresfrüchte, Bratheringe, Rollmöpse uvm.	206
	Fischspezialitäten de Jong Frischfisch, Räucherfisch, Salate, holl. Matjes	207
	Fischfeinkost Lütjen Fisch, Räucherfisch, Matjes, Salate	208

Obst und Gemüse






	Gärtnerei Neiteler Gemüse produziert nach Bioland-Richtlinien	305		Kräutergärtnerei Rohlmann Frisches Gemüse, Obst, Kartoffeln und Bio-Eier	306
	Bauernhof Holkenbrink Kartoffeln, diverse Sorten, stets frisch geerntet	110		Obst und Gemüse Papenbrock Obst und Gemüse der Saison, frische Eier	300
	Obst- / Gemüsehof Löbke Obst und Gemüse der Saison, Marmeladen uvm.	17		Obst, Gemüse, Südfrüchte Sommer Regionale u. internationale Obstsorten, Gemüse	501
	Ökullus - Bioland-Hof Schulze Buschhoff Gemüse und Obst der Saison, Kräutertöpfe, Eier	500		Obst und Gemüse Nieberg Regionales Obst und Gemüse, Elbeobst	304
	Paris Direkt Obst und Gemüse, Kräuter und Nüsse	400		Obst & Gemüse Ralf Terwei Frische Eier, Säfte, Marmeladen, Honig	18
	Obst und Gemüse Weiner Saisonales Obst und Gemüse, Kartoffeln, Eier	505		Obst und Gemüse Karbe Obst und Gemüse der Saison	307
	Bioland Hof Norbert Meyer Gemüse, Eier, regionale Bioprodukte, Bioimporte	408		Obst und Gemüse Karbe Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten	407
	Gemüse Lammerding Gemüsesorten der Saison	405		Obst und Gemüse Karbe Saisonales Obst und regionale Gemüsesorten	402
	Gemüse Westenberg Feldfrüchte, Küchenkräuter, Topfpflanzen	28		Hof Rotthove Kartoffeln, Eier, Apfel, Tomaten, Möhren uvm.	506
	Hof Thöben Eier, Gemüse, Marmeladen und Gelees, Kürbisse	401			

Fleischwaren

	Hofmetzgerei May Fleisch-/Wurstwaren aus eigener Herstellung, Eier	409		Wildspezialitäten Düpmann Geflügel, Lammspezialitäten uvm.	29
	Landfleischerei Beermann Westfälische Fleisch-, Wurst- und Schinkenwaren	104		Fleischerei Madl Diverse Fleisch- / Wurstwaren, Fleisch-Sommelier	113
	Bioland Bauernhof Klöpfer Zertifiziertes Fleisch von Rind, Schwein, Geflügel	117		Ross- und Lammschlachtere Schmelter Fleisch- und Wurstwaren von Pferden uvm.	116
	Edles Fleisch - Burkert & Schröder Nationale und internationale Fleischspezialitäten	115		Fleischerei Fachgeschäft Laurenz Koch Schinken und Wurst	106
	Wild-, Geflügel- & Lamm Frenster Geflügel und Geflügelprodukte, Pfannengerichte	31		Landfleischerei Reckermann Diverse Fleisch- und Wurstwaren	108
	Wild und Geflügel Steinhoff Zur Saison frisches Wildfleisch uvm.	103		Bauer Hillmann regionale Bio-Fleisch- und -wurstwaren	107
	Kemper's Markthandel Fleisch- und Wurstwaren, bes. Mettendchen	109		Tebbe Hof Div. Fleisch- Wurstwaren, hofeigene Produktion	114
	Hof Holstiege Diverse Wurst- und Fleischwaren	118			

Blumen und Pflanzen

	Blumen Hülsmeier Obst und Gemüse, saisonale Pflanzen, Kränze, Eier	309
	Blumen- und Zierpflanzenhandel Gröne Sträuße, Gewächse, Beet- und Balkonpflanzen uvm.	603
	Blumen Horstmann Topfpflanzen in bunten Farben	605
	Blumenhandel Bolster Blumenzwiebeln aus NL, Topf- und Kübelpflanzen	23
	Blumenhandel Odenbach Frische Schnittblumen, bunte Sträuße	602
	Rosen und Tulpen van der Post Über 30 Sorten Rosen, versch. Tulpensorten	601

	Schnittblumen Rosi Frisch gebundene Sträuße der Saison	7
	Blumen/Floristik P. Kemker Blumen, Blumensamen, Floristik-Artikel	606
	Gärtnerei Kemker Frische Schnittblumen, Beet- und Balkonpflanzen	607
	Fuestruper Pflanzenhof - Andreas Stoppe Pflanzen, Rosen, Solitärpflanzen, Deko-Artikel	610
	Blumen Gottschling Beet- und Balkonpflanzen, Hochstämmchen	11

Essen und Trinken

	Wolle & Moritz - Kaffee & Feinkost Kaffeespezialitäten, Tees oder Säfte, Snacks	800
	Arning's Bratkartoffelwagen Krosse Bratkartoffeln mit Beilagen	706
	Winterhoff's Café am Dom Kaffee, Tee, Snacks, frische Waffeln, Crêpes	112
	Stürzl's Reibekuchen Reibeplätzchen, Kartoffelpuffer	701
	Café e più Kaffeerezepturen aus dem Hause Lavazza	705
	Dieks' Kaffee & Curry Imbiss	26
	Reibekuchen Genius Reibekuchen nach überlieferten Rezept	704
	Die rollende Kochstation Erbseneintopf mit Wiener Würstchen uvm.	700
	Helmut Peinemann Imbiss Mittagstisch mit diversen Tellergerichten	801
	Asia Imbiss Nguyen Asiatische Spezialitäten	702
	Yoppertjes Hollands Poffertjes	503

Käse und Molkereiprodukte

	Die Tirolerin Tiroler Spezialitäten	9
	Klaus Höggemann Eier, Milch- und Milchprodukte	213
	Käsespezialitäten Ralf Kürten Mehr als 200 Käsespezialitäten	204
	Kürten's Bergkäse / Gerharz Käsespezialitäten aus den Alpen	119
	Alp- und Bergkäse Roede Dilling Käsespezialitäten aus dem Allgäu	30
	Ziegenhof am Ströhn Ziegenkäse, Ziegenfleisch und -wurst uvm.	102
	Cadés Bio-Käse-Stand Rohmilchkäse, Ziegenkäse, Bio-Käse	209
	Käsespezialitäten Palczinski Hart- und Weichkäse, Frischkäsevariationen uvm.	32
	Käse Peiske 250 Sorten Käse, Käseplatten nach Wunsch	202
	Käsehandel Raymond van Veen Holländische Käsespezialitäten, Vla, Butterkekse	203
	Käse Wesche Günstige Käsetüten, Gouda, Bergkäse	201
	Käse Walkewitz Diverse Käsesorten	200
	Käse Lamskemper Hart- und Weichkäse, Frischkäsevariationen	27

Feinkost, Gewürze und Spezialitäten

	Kräuter und Gewürze Pollak / Krey Gewürze, Tee und Kräuter	101
	Asino Nero Sardische Produkte	211
	Der Olivenstand Mediterrane Produkte	100
	Feinkost Vinzenz Kuhl Ausgewählte Feinkost: diverse Käsesorten uvm.	105
	Imkerei Mike Gerdes Einheimische und Sortenhonige	121
	Bramers Mediterrane Feinkost Antipasti	210
	Gebrüder Bani & Mani Feinkost, Saft- und Gewürzmanufaktur	13
	Riffelmanns – Mein Senf. Senfmühle Hochsauerland Manufaktur	21
	Pasta Grande Pasta, Pesto-Saucen, ital. Spezialitäten	120
	Marktstand Firat Obst, Gemüse, eingelegte Oliven und Antipasti	403
	Imkerei Schmidt Über 60 Sorten Honig und -fruchtcremes, Met uvm.	12
	Jalall D'Or Trockenfrüchte und -Nuss-Mischungen	406
	Tante Tomate Antipasti, eingel. Tomaten, Pepperoni uvm.	212
	Dijkhof Nüsse und Trockenfrüchte	301
	Griechische Spezialitäten Naili Eingelegte Produkte, div. Oliven, Dips	10
	Früchteparadies Gusejnova Diverse Trockenfrüchte, auch Mischungen	8
	Feinkost Huckenbeck Französische Wurstwaren	308
	Bernd Pudlizewski Tee und Gewürze	600
	Warendorfer Ölmühle, G. Rabbe Diverse Öle	302
	Feinkost Sultan Feinkost, Griechische Spezialitäten	502




GEMEINWOHL
ÖKONOMIE Ein Wirtschaftswort
mit Zukunft

Das gute Leben schmecken

Unsere köstlichen Brote
und Kuchen sind seit 1990 stadtbekannt.
Wir backen sie mit kompromisslos biologischen
Rohstoffen, Getreide aus dem Münsterland und einer
ordentlichen Portion handwerklichem Können.

cibaria
BioVollkornBäckerei 

Am Mittelhafen 46 + Bremer Straße 56 · Münster
... und auf den Märkten, im Naturkosthandel
und in Biosupermärkten · cibaria.de  


Veranstalter Wochenmarkt:

Stadt Münster, Ordnungsamt

E-Mail: ordnungsamt@stadt-muenster.de

Zeiten: mittwochs und samstag, 7.00 bis 14.30 Uhr

Veranstalter Ökol. Bauernmarkt:

Ökologischer Bauernmarkt Münster e.V.

www.oekomarkt-ms.de

Zeiten: freitags, 12.00 bis 18.00 Uhr

**Interessengemeinschaft der Marktbesucher
Münster Westf. e.V.**

www.wochenmarkt-muenster.de

**Fällt der Markttag auf einen Feiertag, finden die
Wochenmärkte in der Regel am Tage vorher statt.**

Die Marktsatzung des Ordnungsamtes regelt die Belange der Marktbesucher hinsichtlich deren Standplätze, des Verkaufs, des Lieferverkehrs usw. Als Besucher des Marktes beachten Sie bitte, dass das Mitführen von Hunden und Fahrrädern ebenso nicht gestattet ist wie das Fahrradfahren auf dem Marktgelände.

Frisch geerntet

Saisonal. Unser Herbstgemüse können Sie jetzt erntefrisch genießen, wir haben eine große Auswahl für Sie: Spinat, Mangold, Endivien, Salate, Sellerie, Fenchel, Rote Bete, Porree, Kürbis... aber auch viele Kohlsorten wie Spitzkohl, Wirsing, Blumenkohl, Brokkoli oder Rotkohl. Bis Ende November gibt es Feldsalat aus dem Freiland, danach aus unseren Gewächshäusern.

Biologisch. Bei uns bekommen Sie eine große Produktpalette an frischen saisonalen Gemüsesorten aus unserem biologischen Anbau, sowie Produkte von regionalen Bio-Bauern und aus dem biologischen Großhandel.

Knackig. Für was auch immer Sie sich entscheiden, wir garantieren Ihnen unbedingte Frische!

Bis bald an unserem Stand!



Bioland Gärtneri Neiteler
Baumberg 68 · 48301 Nottuln



Marktplan
305

Bratkartoffeln unter den Linden

Mittagspause!

Am schönsten ist es auf dem ehemaligen Parkplatz unter den Linden – hier steht man gemütlich an den rot gedeckten Tischen und genießt die leckeren rustikalen Bratkartoffeln.

Und wenn's jetzt im Herbst mal wieder richtig usselig ist – nach einer schmackhaften Bratkartoffel-Mahlzeit wird es einem schön warm im Bauch – und ums Herz... Versprochen!

Bratkartoffeln!

Die sind genau richtig: knusprig kross und tiptop gewürzt!

Dazu gibt's immer eine Gewürzgurke und wahlweise

- zwei Spiegeleier
- oder Heringsstipp
- oder Kesselsülze
- oder Leberkäse

Lecker!

Noch einen Nachschlag? Hier geht nämlich keiner hungrig weg...

Satt und zufrieden?

Schön! Kommt gerne wieder, wir sind jeden Mittwoch und Samstag für euch da.

Entspannung pur in der Mittagspause!
Arning's Bratkartoffelwagen

Ursula Arning-Konopczynski
Feldstiege 74 · 48161 Münster

Marktplan
706

Waidmannsheil im Herbst

...köstliche **wilde** Delikatessen kommen.

Der Herbst ist da!

Wir möchten Ihnen unsere jagdfrischen **Wildspezialitäten** aus heimischer Region empfehlen.

Wildfleisch ist ein **NATURPRODUKT** und wertvoll, es ist arm an Fett und reich an Eisen und Eiweiß.



Wir haben für jeden Geschmack etwas dabei!
Hirsch, kräftig,
mild vom **Damwild**,
leicht rauchig vom **Reh**,
Wildschwein würzig schmeckend
und saftig aromatisch die **Wildgans**.

Wir bieten Ihnen zum **Schmoren** die Keule oder den Rücken. Wir empfehlen das Filet, Kotelett und die Wildleber zum **Kurzbraten** als etwas Besonderes.



Täglich **frisch** hergestellt aus unserem **Wildfleisch**:
frische **Wildbratwurst**, **Wildhackfleisch** und **gefüllte Wildbraten**.



Wir freuen uns auf Sie an unserem **Marktstand**

Bis bald, Dirk Düpmann

Hier finden Sie uns

- Dienstag:** Haltern, Marl-Hüls
- Mittwoch:** MS Domplatz, Recklinghausen, Marl Brassert
- Donnerstag:** MS Kinderhaus, MS Gievenbeck ab 14 Uhr
- Freitag:** Haltern, Marl Hüls, MS Hiltrup, MS Roxel ab 14 Uhr
- Samstag:** MS Domplatz, Recklinghausen, Marl Brassert

Bestellungen & Wünsche
unter **duepmann-markt.de**

**Geflügel-, Lamm- und
Wildspezialitäten Düpmann**

Hanrorup 6 · 48249 Dülmen

Marktplan
29



Die **Farbpalette** im Herbst

grün und frisch! Zur kulinarischen Saison empfehlen wir unsere frischgeernteten Gemüse, wie Feldsalat, Kohl (Steckrüben, Rot-, Weiß- oder Spitzkohl, Wirsing, Rosenkohl...) oder auch Schwarzwurzeln. Außerdem haben wir frisch vom Baum die leckere Apfelsorte **Jacob Level!**

bunt und fröhlich! Bis zum Frost haben wir für Sie unsere bezaubernden bunten Freilandblumen – bringen Sie Farbe in Ihr Heim!

weiß und orange! Beliebt sind die frischen Eier unserer freilaufenden Hühner – einfach gut! Der Star der Saison ist allerdings der Kürbis – dekorativ und richtig lecker!

herbstlich und gedeckt! Jetzt kommt die Zeit für Kränze in wunderschönen Herbsttönen, später dann haben wir für Sie handgefertigte Tisch-, Tür- und Adventskränze aus Efeu, Buchsbaum, Nordmann- oder Nobilistanne, sowie wintergrüne Handsträuße.



Hülsmeier GbR
Niederringel 32
49525 Lengerich

Marktplan
309

Altes Team **in neuem Wagen!**



Aufgerüstet! Endlich ist unser neuer Marktwagen da! Sonnige Farben, schick und modern – und trotzdem traditionell und vertraut, denn unsere Kräuter und Gewürze lagern wir weiterhin in den bekannten Schuhkartons.

Aromatisch in den Herbst! Wenn die Tage jetzt länger werden und die Temperaturen sinken, schmecken wieder Gerichte mit kräftigen Gewürzen. Aber auch ein Tee, aromatisiert mit Vanille, Zimt oder Kardamom, wärmt so schön von innen.

Wir haben eine riesige Auswahl an Kräutern, Gewürzen, Gewürzmischungen und Tees.

Bis bald an unserem neuen orange-gelben Wagen!

Gewürze Pollak
Tee, Kräuter und Gewürze
Westumer Landstraße 10 · 48282 Emsdetten

Marktplan
101

Der Herbst bringt **bunte Blätter** und **bunte Kartoffeln!**



Bei Holkenbrinks geht es jetzt auf's Kartoffelfeld!

In der hoffentlich schönen Herbstsonne kommen auch unsere besonderen Sorten, von den **Blauen Schweden** über die **Rote Emmalie**, die **Bamberger** bis hin zur **Laura** oder **Freya** ans Licht. Zwischen 20 Sorten können Sie insgesamt auswählen, von den leckeren fest kochenden Sorten (z.B. für Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat), über die mittelfesten (für Salzkartoffel) bis hin zu den zerfallenden Kartoffeln (für Püree oder Suppe)

Trocken und kühl und ohne Konservierungsstoffe, kommen sie mittwochs und samstags zum schönsten Wochenmarkt, zum Domplatz nach Münster.

Es grüßt Sie herzlichst ihr Kartoffelbauer Peter Holkenbrink!

Bunt bei Pommes

Mein Lieblingsessen im Herbst für 3 Personen sind selbstgemachte **Pommes tricolour**.

Je 500 g von Freya, Blauer Schwede und Rote Emmalie in Stäbchen schneiden, abtrocknen, in der Friteuse schön knusprig werden lassen.

Gesalzen, rot und weiß serviert mit Wiener Würstchen! **Einfach nur lecker!**

Bauernhof Holkenbrink

Lehmbruck 19 · 48346 Ostbevern

Marktplan
110



Ihr Lieben,

nach einem heißen Spätsommer, mit wenig Kleidung und vielen leckeren Kaltgetränken, müssen wir uns so langsam wieder muckelig einpacken.

Auch wenn jetzt in der goldenen Jahreszeit die Temperatur fällt und der Wind bläst, sollt ihr es bei uns gemütlich haben. Im warmen Zelt, oder unter freiem Himmel – bei uns findet jeder seinen Lieblingsplatz.



Wir freuen uns auf einen tollen Herbst mit Euch!
Euer Team von Wolle & Moritz

Im Hagedorn 8
48159 Münster

Marktplan
800

Frisches vom Hof



Obst und Saft: Jetzt ist die Zeit der Apfelernte. Sie kommen wie das Obst für die köstlichen Marmeladen und fruchtigen Säfte vom unserem Hof. Frisch und lecker!

Eier: Auf unserem 40 Hektar großen Hof leben Hühner in vier Altersgruppen in Boden- und Freilandhaltung, die mit ausgewogener Kost gefüttert werden. Die Eier kommen immer ganz frisch auf den Wochenmarkt.

Für die Mittagspause oder das Picknick können Sie die Eier auch schon fertig fest gekocht und sogar bunt bemalt bekommen.

**Ich freue mich auf Ihren Besuch,
Ihr Ralf Terwei**



H + R Terwei GbR
Höven 129
48720 Rosendahl
info@hofladen-terwei.de

Marktplan
18

#dasguteleben

muensterland.com/hoflaeden



So schmeckt das Münsterland

Entdecke die Hofläden der Region auf
muensterland.com/hoflaeden und paulapumpernickel.com





Die Früchte der **Streuobstwiese**

Der Streuobstwiese kommt heute im Zuge der Biodiversitäts- und Klimakrise eine ganz besondere Bedeutung zu: Wasserspeicher-Kapazität, Nitrat-Reduzierung des Bodens und des Grundwassers, CO2 Fixierung, Temperatenausgleich, Erhalt der Biodiversität und Sicherung historischer Obstsortenvielfalt.

Am NABU-Stand finden Sie den Lohn für das Engagement, den Lebensraum Streuobstwiese zu erhalten: Obstvielfalt, deren Geschmack unvergleichlich ist. Der Apfel ist in Deutschland die beliebteste Frucht. Doch wie sieht es mit Birnen aus?

Wer kennt Doppelte Philippsbirne, Louise von Avranches, Prinzessin Marianne, Gräfin von Paris oder Andenken an den Kongress? Zum richtigen Zeitpunkt geerntet und gut ausgereift – eine echte Offenbarung. Lassen Sie sich vom Geschmack der Birnen begeistern. Natürlich bekommen Sie bei uns auch Tipps zur Verwendung und Lagerung.

Haben Sie Fragen zur naturnahen Umgestaltung Ihres Gartens, suchen Sie Informationen zu Nisthilfen für Wildbienen, Vögeln oder Fledermäusen – sprechen Sie mich gerne an.

Ihre Karin Rietman



**NABU
Stadtverband Münster**
Zumsandstraße 15
48145 Münster
streuobst@muenster.de

Marktplan
16

Jetzt wird's **deftig!**

Herzhafter Genuss!

Der Sommer geht zu Ende und jetzt haben deftige Schmankerl wieder Hochsaison. Macht euch doch mal einen herzhaften Eintopf mit dem kräftigen Aroma von Landjägern oder kernigem Speck – **das ist soo lecker!**

Brettljause!

Dazu gehören auf jeden Fall Tiroler Speck, pikante Kaminwurz'n, kleine Jausenwichtel und ein guter Bergkäse. Serviert mit Vinschgauer Bauernbrot auf einem rustikalen Holzbrettchen, dann ist es, als hättet ihr eine Brotzeit auf der Almhütte!



Holt euch ein bisschen Tirol in den Alltag!



Die Tirolerin GbR
Westhoff/Wälte
Schleswiger Straße 24
48147 Münster

Marktplan
9

Bäckerei Tollkötter **backt das Besondere**



Seit 1978 Original Tollkötter Hausbrot®!

DAS Lieblingsbrot der Münsteraner mit Natursauer aus einer Roggenmischung hat eine ca. 1 cm dicke, herrlich schmeckende, knackige und kräftige Kruste. Seit 1979 wird das Hausbrot ununterbrochen DLG-prämiert, Preis für langjährige Produktqualität und ist auch über die Landesgrenzen hinaus, ja sogar weltweit bekannt.

Tollkötter Printe aus unserem Original Tollkötter Printenteig. Nur mit besten Zutaten und fein abgestimmten Gewürzen. Ein himmlischer Genuss.



Roggen aus dem südlichen Münsterland. Bester Geschmack von Zuhause!

Tollkötter backt **reine Vollkornbrote aus Bio-Vollkornmehl und Urgetreide** mit Schale und Keimling. Das Korn wird in der Backstube vor dem Backen schonend vermahlen, damit alle guten Nährstoffe erhalten bleiben.

*Tollkötters Stadtplättchen,
ein Vanille-Buttergebäck,
mit Toukabohne verfeinert.*



**Familienbäckerei
Tollkötter**
*backt das
Besondere*

www.tollkoetter.de
gegenüber der
Bezierrksregierung

Marktplan
1

Vielfach prämiert, immer ausgezeichnet!



Die **feine** Adresse

Unsere Philosophie:

Aufgeschlossenheit und Begeisterungsfähigkeit für neue Genüsse!
Bei uns bekommen Sie neben einem vielfältigen Angebot an bewährter erlesener Feinkost auch die ganz besonderen Spezialitäten.

Meine Empfehlung zum Herbst:



Jambon Cru Saint Marcel

Dieser Schinken aus dem Aostetal wird luftgetrocknet und reift unter einer Schicht von Bergkräutern mindestens 18 Monate. Delikat!

Fromage des fort

Der Hartkäse aus Kuhrohmlch reift ca. 8 Monate in einem, in Fels gehauenen, ehemaligen Artelleriewerk der Schweizer Bundesarmee. Trotz seiner Größe besitzt er einen mürben, festen Biss. Im Geschmack ist er würzig und trocken. In feine Scheiben geschnitten ist er ideal zur Brotzeit.



Dazu passen hervorragend:

Noci in Miele di Acacia Noci

Diese halben Walnusskerne aus dem Piemont sind in Akazienhonig eingelegt. Der Honig wird von den Bienenvölkern von Linden-, Akazien-, Kastanien-, Thymian-, und Lavendelblüten gesammelt und hat einen klaren, natürlichen Geschmack.

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.

Epikur (341 - 271 v. Chr.)

FEINKOST
Vinzenz Kuhl

Feinkost Vinzenz Kuhl · 48341 Altenberge · kontakt@vinzenz-kuhl.de

Rezeptideen finden sich noch viele auf unserer Homepage:
www.vinzenz-kuhl.de

Marktplan
105



Seit 70 Jahren krosse Reibeplätzchen!

Traditionell! Schon in den 1950er Jahren stärkte man sich in Münster gerne vor, während oder nach dem Marktbummel mit den lecker-krossen Reibeplätzchen von Stürzl.

Frisch und gut! Aus besten Zutaten und immer frisch aus der Pfanne – und dazu schmeckt das Apfelmus. Lecker!

Ganz modern! An unserem Standort unter den Linden dürfen wir Sie bald in einem neuen, schicken Marktwagen begrüßen.

Wir wünschen „Guten Appetit!“.

P.S.: Sie finden uns auch auf dem Send und bald auf dem Weihnachtsmarkt, dann zusätzlich mit Pommes frites und frischen Brat- und Currywürsten.



Stürzl's Reibekuchen
Schiffahrter Damm 350
48157 Münster

Marktplan
701



Obst und Gemüse vom eigenen Hof

Die Gaben der Natur. Frisch geerntet gelangen jetzt die leckeren Herbstgemüse auf unseren Marktstand: verschiedene Kohlsorten, Feldsalat, Schwarzwurzeln, Rote Bete und natürlich Kürbis... der Herbst hat kulinarisch viel zu bieten!

Selbstgemachtes. Wir produzieren in unserer kleinen Manufaktur köstliche Marmeladen, Eingemachtes und Backmischungen in Weckgläsern. Backen Sie daraus Ihr eigens Brot!

Ausflugsziel. Von Mitte September bis Ende Oktober ist auf unserem Hof in Ibbenbüren **Kürbisausstellung**. Thema ist in diesem Jahr „Safari“.



Hof Löbke GmbH & Co. KG
Alstedder Str. 148
49479 Ibbenbüren
www.loebke.com

Marktplan
17

Deftig und gut!



Das sind wir:

seit mehr als 60 Jahren ist der Name Beermann ein Garant für qualitativ hochwertige Fleischereiprodukte. **Beste Qualität ist unsere Devise!**

Bei uns bekommen Sie:

Fleisch- und Wurstwaren, hergestellt nach überlieferter, traditioneller Verarbeitung durch qualifizierte Fachkräfte. Das artgerecht gehaltene Schlachtvieh beziehen wir von benachbarten Höfen, deren Landwirte wir persönlich kennen.

Wir lieben die Vielfalt:

Fleisch von Rind, Kalb, Jungbulle und Schwein, sowie auch Lamm oder Wild – wir haben für Sie Fleisch in der ganzen westfälischen Bandbreite.

Oktoberfest-Spezialitäten!

Ob Kalbsbraten, Kassler, Schweinshaxe, Spanferkel, Weißwurst, Leberkäse, Bratwurst nach Nürnberger Art... wir halten verschiedene Spezialitäten für Ihr persönliches Oktoberfest bereit. Passend zur Jahreszeit gibt es nun wieder unsere hausgemachten, herzhaften Leckereien, wie Stopfel, Töttchen, Wurste- und Leberbrot. Freuen Sie sich auch auf helle und dunkle Wellwurst und Pinkel nach Oldenburger Art.

Der Herbst wird deftig!



Landfleischerei Beermann
Alte Poststraße 6 · 49196 Bad Laer

Marktplan
104



Der Knaller zur Kontoeröffnung.

**Jetzt gibt's Ihr neues
Girokonto 6 Monate gratis!**

Testen Sie unsere Girokonten mit den starken Extras:
Jetzt 6 Monate kostenlos für neue Kundinnen und Kunden
mit mindestens 1.000 EUR monatlichem Geldeingang!
sparkasse-mslo.de/kunde-werden

Jetzt online eröffnen!



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Münsterland Ost



Maas.

NATÜRLICH LEBEN
ÖKOLOGISCHE MODE – FAIR PRODUZIERT

10€

WIR SCHENKEN
IHNEN 10 €
für einen Einkauf in unserer
Filiale Münster.*

Zeigen Sie an der Kasse
einfach folgenden Code:



MÜNSTER
Windthorststraße 31
48143 Münster
Mo-Fr: 10-19 Uhr
Sa: 10-18 Uhr

MAAS-NATUR.DE

NACHHALTIG & FAIR
SEIT 1985

*Gültig bis zum 9.12.2023
ab einem Warenwert von 49 €.
Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.
Nur einmalig in Ihrer Filiale einlösbar.